

Taboulé au chorizo

Pour 6 personnes
Préparation: 15mn
Repos: 2h



INGRÉDIENTS

- 150g de semoule
- 1 citron
- 3cc d'huile d'olive
- 6 tomates
- ½ concombre
- 1 oignon
- 12 cornichons
- 60g de chorizo ou saucisson sec

PRÉPARATION:

1. Mettre la semoule dans un saladier et la recouvrir de 150 ml d'eau salée.
2. Presser le citron et ajouter le jus, puis laisser la semoule gonfler.
3. Incorporer les tomates, les cornichons et le concombre coupés en petits morceaux.
4. Ensuite, hacher l'oignon et mélanger le tout.
5. Réfrigérer pendant au moins 2 heures.
6. Au dernier moment, ajouter le saucisson ou le chorizo.

*Parfait un plat unique ou en
accompagnement d'un barbecue!!*